MANUAL DE INSTRUÇÕES

BUFFET BM

BM-02/03- Térmico/Gelo-X

Departamento técnico
Caxias do Sul – RS – Brasil

Maio/2011

PARABÉNS!

Parabéns você acaba de adquirir um produto com a qualidade Tedesco.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia agradece sua escolha.

Para que seu equipamento obtenha o melhor desempenho, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções. Em caso de dúvidas e/ou sugestões ligue para a Tedesco, profissionais qualificados estarão a sua disposição

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Fone: (0-XX-54) 2101 1935
Fax: (0-XX-54) 2101 1901
E-mail – tedesco@tedesco.ind.br
Site - www.tedesco.ind.br

Tedesco Equipamento para Gastronomia Ltda.
Rua Flávio Francisco Bellini, 580 D
Bairro Santos Dumont - Caxias do Sul - RS – Brasil.
CEP:95098-17

RECEBIMENTO

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassamento de peças;

- Penetração de água ou outros líquidos.

Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica ***imediatamente****.*

ARMAZENAGEM

Na armazenagem, o empilhamento não deve exceder a 3 (três) unidades, uma sobre a outra, sob pena de danificá-las.

DESEMBALAGEM

- *Com o auxílio de uma faca de tamanho apropriado, soltar a fita que envolve a caixa de papelão.*
- *Após a retirada da embalagem, efetuar uma inspeção visual, para verificar possíveis danos durante o transporte.*

REDE ELÉTRICA

Voltagem do equipamento: *verifique se a voltagem do equipamento é a mesma da tomada.*

A tomada *onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, dimensionada para a corrente nominal do circuito de proteção(disjuntor termo-elétrico), que permita a inserção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque.*

Fios que alimentam a tomada: *devem respeitar rigorosamente as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR 5410 – ABNT(Associação Brasileiras de Normas Técnicas). Em caso de dúvida consulte um eletricista especializado.*

127V – Fio bitola mínima 1,5mm²
220V – Fio bitola mínima 1,5mm²

Disjuntor: *no circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termo-elétrico de proteção.*
(vide tabela anexa em características técnicas do equipamento).

Disjuntor: *127V – 15A*
220V – 15A

É INDISPENSÁVEL A LIGAÇÃO DO FIO TERRA

Oscilação de tensão: *se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou mos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal máxima.*

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	***BM-02/03 Térmico***	***BM-02/03 Gelo-X***
Potência elétrica	1300 W	-
Termostato	90ºC(+ou-3ºc)	-
Tensão	127V ou 220V	-

Modelo	***Peso***
BM-02 TÉRMICO	*6kg*
BM-02 SALADA	*6 kg*
BM-03 TÉRMICO	*7,5 kg*
BM-03 SALADA	*7,5 kg*

DIMENSÕES

Modelo	***BM-02***	***BM-03***
Altura	225 mm	225 mm
Profundidade	400 mm	400 mm
Largura	640 mm	910mm

COMO COLOCAR O BUFFET EM FUNCIONAMENTO

BUFFET TÉRMICO:

Inicialmente, adicione água na bacia do buffet até a marca indicada pelo adesivo do nível da água, cobrindo totalmente a resistência elétrica.

Antes de ligá-lo na tomada, certifique-se de que a voltagem da rede elétrica corresponde a voltagem do buffet.

Feito isso, ligue a flecha na tomada.

Pressione o botão para ligar, na temperatura desejada. A resistência ligará e a água começará a esquentar. Nesta operação, a lâmpada indicadora localizada no botão ficará acesa. Quando a água atingir a temperatura de 90ºc, a resistência desliga automaticamente, ligando novamente quando a temperatura da água baixar.

Para desligar o buffet, posicione o botão e a lâmpada desligará e retire a flecha da tomada.

GELO X:

O buffet com gelo X dispensa o uso de energia elétrica para refrigerar o alimento.

Deixe o gelo X no congelador por 8 horas antes de usar. Após, posicione-o embaixo das cubas para manter resfriados os alimentos condicionados.

Após o descongelamento do gelo-X, repita o passo anterior novamente.

O buffet com gelo X não possui controle de temperatura.

CONTROLE

O Buffet modelo térmico possui controle automático de temperatura.
Basta ligar o interruptor geral que acionará a resistência de aquecimento.
O controle automático é executado por um termostato bimetálico que já está calibrado para funcionamento na temperatura de 90°C (±3°C) ideal para banho-maria.
Quando a água atingir a temperatura pré-calibrada, o termostato desliga a resistência de aquecimento, voltando a ligar novamente quando a temperatura baixar.

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

1. *Antes de iniciar a limpeza, certifique-se que o equipamento está desconectado da rede elétrica.*
2. *Efetuar a limpeza da bacia com sabão neutro e água limpa em toda a área, inclusive a resistência.*
3. *Completar a água até o nível indicado, cobrindo totalmente a resistência.*
4. *O equipamento está pronto para ser utilizado novamente.*
5. *As cubas e tampas devem ter uma limpeza diária. A bacia deve ser limpa uma vez por semana.*
6. *Na limpeza do Buffet não utilize esponja de aço e nunca raspe a superfície do inox e cubas com lâminas, espátulas ou abrasivos grossos.*

Para efetuar a limpeza do buffet utilizar sabão neutro e esponja, não utilizar objetos pontiagudos ou palha de aço.

O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.

O aparelho não deve ser parcialmente imerso em água para limpeza.

POSSÍVEIS IRREGULARIDADES

- *Se a(s) resistência(s) não está (ão) ligando:*
  - *Verifique se o cabo de força está conectado na tomada.*
  - *Veja se a lâmpada do botão está ligada.*

- *Se o Buffet não está gelando:*
  - *Verifique se o gelo X foi colocado no congelador por 8 horas.*
  - *Verifique se o gelo X está posicionado exatamente embaixo da cuba.*

Termo de Garantia

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., assegura aos seus clientes, o produto novo, aqui identificado, garantia conta eventuais defeitos de fabricação, nas condições abaixo especificadas, pelo prazo legal de 90(noventas)dias contados da data de venda registrada na nota fiscal.
A garantia do equipamento é atendida pela fábrica, ficando o defeito condicionado à análise por parte da Assistência Técnica. Constatando-se deficiência de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que feito pelo Serviço Autorizado Tedesco. A fábrica tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência de garantia.
A garantia do equipamento fica anulada sendo o mesmo eventualmente reparado, modificado ou simplesmente desmontado, assim como para os que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientações da fábrica.
A garantia não cobre vidros, lâmpadas e fusíveis.
Os motores elétricos, quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.
A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda. Não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem produtos de terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica.
A garantia cobre a mão-de-obra, deslocamento e peças do Serviço Autorizado Tedesco até 50 km da sede do posto autorizado Tedesco.

*** Esta garantia não cobre danos causados por:** * Instalação do produto em ambiente inapropriado, isto é, exposto a intempéries, umidade e maresia. * Transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza. * Ligação em instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções do manual. * Oscilação da corrente elétrica ou ligação em voltagem errada. * Uso indevido, maus tratos, descuido e descumprimento das instruções deste manual. * Defeito ocasionado pelo consumidor ou terceiro estranho ao fabricante. * Desgaste natural, efeitos de corrosão e fogo.
As despesas com transporte (embalagem e frete), que necessitam retornar à fábrica para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento e nosso consentimento prévio.

Para que a garantia tenha validade é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

Assistência técnica:
- Ao solicitar atendimento em garantia nas cidades onde houver Serviço Autorizado Tedesco, o mesmo deverá atendê-lo no prazo de até 72h após o chamado.
- A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o equipamento ou qualquer dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

Fica extinta qualquer garantia:
- Pelo decurso do prazo de validade;
- Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste Termo de Garantia;
- Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida.

Foro
Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.